Reichsstelle des Deutschen Frauenwerkes
Abteilung Volkswirtschaft – Hauswirtschaft.
*

Ernährungs-Dienst / Folge 21

Bearbeitet vom Reichsnährstand unter Mitwirkung der Reichsarbeitsgemeinschaft für Volksernährung und dem Deutschen Frauenwerk, Abteilung Volkswirtschaft — Hauswirtschaft.

April 1938.



Bedeutung und Ziele der deutschen Milchwirtschaft

Volkswirtschaftliche Bedeutung der deutschen Milchwirtschaft.

Die **Milchwirtschaft** nimmt in der deutschen Volkswirtschaft eine **Vorrangstellung** ein. Die **Jahreserzeugung von Milch** hatte 1935 einen Wert von etwa 2,5 Milliarden Reichsmark. Demgegenüber beträgt der Wert z. B. der gesamten deutschen Kohlenförderung im gleichen Jahr rund 1,9 Milliarden Reichsmark oder der Erzgewinnung nur etwa 0,074 Milliarden Reichsmark. Ähnlich ist die wertmäßige Vorrangstellung der Milchwirtschaft gegenüber der übrigen landwirtschaftlichen Erzeugung. Der **Verkaufserlös für Milch,** die den landwirtschaftlichen Betrieb verläßt, betrug im Jahre 1935/36 etwa 1,7 Milliarden Reichsmark. Damit entfällt auf die Milch allein 19 bis 20 vH des gesamten Verkaufserlöses der deutschen Landwirtschaft.

Etwa seit der Mitte des vorigen Jahrhunderts zeigte die deutsche Milchviehzucht eine stetige Verbesserung. Der Gesamtbestand an Rindern beträgt heute in Deutschland nach der letzten Zählung 19,2 Millionen. Davon sind 10,1 Millionen **Milchkühe,** von diesen stehen **fast 80 vH in den bäuerlichen Betrieben** von 2 bis 50 ha Größe. Auf 100 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche berechnet, werden also in den **kleinbäuerlichen Betrieben am meisten Milchkühe** gehalten. Mit wachsender Betriebsgröße sinkt der Milchviehbesatz. In den futterbaubegünstigten Gebieten Nordwest- und Westdeutschlands werden auf 100 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche 35 bis 40 Milchkühe gehalten, in den östlichen Landesteilen mit trocknerem Klima nur etwa 20.

Leistungssteigerung.

Die Durchschnittsleistung der Gesamtheit aller Milchkühe beträgt heute 2400 kg Milch im Jahr. Sie geht in vielen Gebieten bis auf 3000 kg und darüber hinaus.

Eine der **Hauptaufgaben der deutschen Milchviehhaltung** besteht heute darin, an die Stelle der früheren starken Einfuhr von eiweißreichen Kraftfutterstoffen **eine sichere und ausreichende Futtergrundlage in der eigenen Wirtschaft** zu setzen. Hierin sind in den letzten Jahren erhebliche **Fortschritte** gemacht worden. Obwohl die Verfütterung von ausländischen Ölkuchen von 1932 bis 1936 von etwa 2,3 Millionen Tonnen auf etwa 1 Million Tonnen zurückgegangen ist, sind die Milchleistungen nicht nur auf der gleichen Höhe geblieben, sondern sie konnten sogar gesteigert werden. Die wichtigsten Maßnahmen zur Verbesserung der wirtschaftseigenen Futtergrundlage sind eine vermehrte und verbesserte Heugewinnung und die Bereitung von eiweißreichem Silofutter. Namentlich die Silofutterbereitung hat in den letzten Jahren große Fortschritte gemacht.

Durch Verordnung des Reichsministers für Ernährung und Landwirtschaft ist Ende 1935 die **allgemeine Pflichtmilchkontrolle** eingeführt worden, so daß nunmehr der größte Teil aller deutschen Milchkühe regelmäßig kontrolliert wird. Pflichtmilchkontrolle ist die regelmäßige und sorgfältige Kontrolle jedes einzelnen Tieres auf Futterverwertung und Leistung, verbunden mit sachkundlicher Beratung durch besondere Kräfte.

Die jährliche deutsche Milcherzeugung wurde seit 1934 von 23,7 Milliarden Liter auf 26,0 Milliarden Liter 1937 gesteigert. Der Butteranfall wurde durch weitgreifende Erfassung der Milch in Molkereien um rund 30 000 t vergrößert. Die **Leistungssteigerung** der Milcherzeugung ist um so höher zu bewerten, weil zur selben Zeit die **Futtermitteleinfuhr** stark eingeschränkt wurde. Wäre es in der fraglichen Zeit schon gelungen, die Milcherzeugung auf der gleichen Höhe zu halten, so könnte schon das als ungewöhnlicher Erfolg gewertet werden. Nun ist sogar eine **erhebliche Mehrleistung** zu verzeichnen, der auch ein anspruchsvoller Kritiker uneingeschränkte Anerkennung zollen wird. Diese Leistung wurde durch den Einsatz richtiger Aufklärung und wirksamer Maßnahmen erreicht.

Bedeutung für die deutsche Volksernährung.

Die Stellung der Milchwirtschaft in der **Ernährung des deutschen Volkes** zeigt am besten folgende Aufstellung, die, rein **mengenmäßig** gesehen, einen umfassenden Einblick in die **Verwertung der Milcherzeugung des Jahres 1936 gibt:**

Trinkmilch insgesamt (ohne den Eigenverbrauch der Landwirtschaft)	4 067 000 t
Veredelungserzeugnisse:	
Butter	517 200 t
Käse und Quarg	317 429 t
davon: Hartkäse	73 915 t
Weichkäse	76 962 t
Speisequarg (Erzeugnis der Molkerei)	59 152 t
Speisequarg in der Landwirtschaft und beim Handel	50 000 t
Sauermilchkäse	57 400 t
Dauermilcherzeugnisse	94 992 t

Bedarfsdeckung aus inländischer Erzeugung.

Damit konnte der **größte Teil des deutschen Bedarfs** an Milch und Milchprodukten durch **heimische Erzeugung gedeckt** werden. Der Anteil der inländischen Erzeugung am Verbrauch für das Jahr 1934 betrug 79 vH, unter Berücksichtigung der nicht unerheblichen Futtermitteleinfuhr 70 vH.

Während der deutsche **Trinkmilchbedarf** restlos aus inländischer Erzeugung gedeckt werden kann, sind wir bei der **Butter** noch zum Teil vom Ausland abhängig.

Die Entwicklung **der deutschen Käseerzeugung** ist dagegen durchaus befriedigend. Da wir bestrebt sind, immer mehr Milch zur erhöhten Butterbereitung über die Molkereien zu erfassen, fallen Nebenerzeugnisse in steigendem Maße, **vor allem Quarg**



Die Milch wird auf ihre Brauchbarkeit zum Käsen vorher sorgfältig geprüft.

Aufn.: Reichsnährstand Pongratz

und halbfette Käse, an, **die nicht immer genügenden Absatz finden.**

Milchwirtschaft und Verbraucher.

Es ist daher für die deutsche Hausfrau volkswirtschaftlich wichtig, dieses preiswerte und doch außerordentlich nahrhafte Nahrungsmittel reichlich zu verwenden.

Die folgenden Ausführungen geben ein anschauliches Bild der **Leistungsfähigkeit der deutschen Käsewirtschaft,** die er Lage ist, **jeder Geschmacksrichtung und jedem Einkommen** echt zu werden.

Eine Fahrt durch die deutschen Käsereigebiete

Wenn man das deutsche Vaterland durchstreift, so wird man in allen Gegenden Milchwirtschaft und Buttererzeugung antreffen. Ganz anders ist das aber beim Käse. Vier deutsche Grenzgaue zeigen dem Wanderer mit Stolz ihr besonderes Können in der Käserei, der Ostpreuße seinen Tilsiter, der Rheinländer und der Westfale den Edamer und den Gouda, der Schleswig-Holsteiner ebenfalls den Edamer, den Gouda und auch den Tilsiter und der Allgäuer vor allem den „König der Käse", den Emmentaler, den Limburger, Romadur und andere. Im ganzen mitteldeutschen Raum und in Hessen-Nassau ist dagegen der Sauermilchkäse vorherrschend.

Das Allgäu.

Wenn wir nun unseren Streifzug durch die deutschen Gaue beginnen, so finden wir im Süden, im sonnigen **Allgäu**, ein weitausgedehntes, in sich geschlossenes Käsereigebiet. Die Höhenlage und die vielen Niederschläge erfordern hier eine ganz besondere Wirtschaftsweise als Übergang zur eigentlichen Alpwirtschaft. Die außerordentliche Ausdehnung und die Üppigkeit des Graswuchses sind es, die dem Allgäu sein kennzeichnendes Gepräge geben. Der Bewirtschaftung des Grasbodens wird die größte Sorgfalt zugewendet. Schon zu einer Zeit, da noch die weiße Schneedecke über den Wiesen lagert, beginnt die Arbeit im Freien. Die Güllewagen unternehmen ihre ersten Fahrten, um die befruchtende Stalljauche oder „Gülle" über die Wiesenflächen auszuschütten. Später, wenn der Schnee geschmolzen ist und die ersten Keime der Gräser hervorsprießen, wird den Wiesen neuer Dung zugeführt. Schon Ende Mai beginnt dann bereits der erste Grasschnitt.

Dieser mit größter Sorgfalt betriebene Wiesen- und Weidenbau liefert ein besonders würziges und wertvolles Futter. Die Milch zeichnet sich deshalb auch durch ein vorzügliches Aroma und hohen Fettgehalt aus.

Der Limburger Käse.

Das Haupterzeugnis des Allgäus ist der **Limburger Käse**, dessen Herstellung auf das Jahr 1830 zurückgeht, während er ursprünglich aus der belgischen Grafschaft Limburg stammt.

Erzeugung.

Die Limburger Käserei mit allen ihren Abarten hat für Deutschland besondere Bedeutung. Die **Gesamterzeugung** einschließlich des Romadurkäses betrug im Jahre 1936 394 300 dz.

Niedriger Fettgehalt, daher preiswert!

Die **weiche** Beschaffenheit dieser **Käseart** ermöglicht es, die Sorte mit gutem Erfolg auch in **niederen Fettstufen** herzustellen. Mit Rücksicht darauf ist es möglich, gerade diese Käsesorte **besonders preiswert** dem Verbraucher zuzuführen, so daß sie für weite Volkskreise eine außerordentliche Bedeutung hat.

Ernährungs-Dienst / Folge 21 April 1938.

Gewicht. **Reifezeit.**

Die **zugelassenen Fettstufen** für Limburger Käse (siehe Darstellung S. 9) betragen 20 und 40 vH Fett in der Trockenmasse. Das **Gewicht** eines Käses beträgt meist ½ kg, die Form ist einer vierkantigen Stange ähnlich, daher auch Stangenkäse genannt. Vom Tage der Herstellung an bis zum Versand benötigt er eine **Gesamtreifungsdauer** von 3 bis 4 Wochen.

Weitere Weichkäsesorten.

Außer dem Limburger Käse haben sich aber im Laufe der Zeit noch zahlreiche **andere Weichkäsesorten** eingebürgert, wie namentlich **Weißlacker** oder **Münchner Bierkäse**, ein Käse mit einem scharfen, aber sehr angenehmen Geschmack, mit einer weißgelben Schmiere bedeckt, die dem Käse einen lackartigen Glanz verleiht. Dieser Käse wird in Würfelform im Gewicht von etwa 1½ kg in den Handel gebracht. Genußreif wird der Weißlacker erst nach einer Lagerung von 6 bis 10 Monaten.

Der Romadur.

Käse nach Limburger Art sind ferner die **Romadurkäse**, eine Bezeichnung, die aus der belgischen Provinz Lüttich stammt. Der Romadurkäse hat eine glatte, gleichmäßige Schnittfläche ohne Lochung und einen zarten Ton mit einem milden, reinen Geschmack. Er gelangt meist in quaderförmigen Stücken im Gewicht von 200 bis 400 g in den Verkehr.

Der Camembert.

Die Speisekarte an süddeutschen Weichkäsen enthält aber noch eine reichhaltige Auswahl der **verschiedensten Käsearten**. Vor allem ist hier der **Camembert** zu nennen, der bereits 1892 in der Nähe Kemptens erstmalig hergestellt wurde und sich infolge seines milden, champignonartigen Geschmackes größter Beliebtheit erfreut.

Die **Camembert**-Käserei führt ihren Namen nach ihrem ersten Herstellungsort in der Normandie. Die Gewichtsstufen sind heute nach einer Verordnung der Hauptvereinigung der deutschen Milchwirtschaft aus dem Jahr 1934 genau festgelegt und betragen 80 g, 125 g, 160 g und 320 g. Die Fettstufen sind 45 vH und 50 vH.

Feinkäse.

Die Camembert-Käserei nimmt einen verhältnismäßig großen Anteil in der deutschen **Feinkäseerzeugung** ein. Im Allgäu, in Hessen, in Pommern usw. sind einige dieser Käsereien, die sich in Herstellung und Absatz auf jahrzehntelange Erfahrungen und Absatzwege stützen, besonders bekanntgeworden. Die Verpackungsart beim Feinkäse ist besonders ansprechend, aber auch der Geschmack und Geruch sind gerade bei Feinkäse nicht so aufdringlich und machen ihn beliebt.

Feinkostkäse.

Weichkäse, wie die Delikateßkäse und viele andere mit ähnlichen Phantasiebezeichnungen, werden vollfett, meist nach Art des Romadur, als Portionskäse im Gewicht von 60 bis 150 g hergestellt. Die Herstellungsart dieser kleinen Feinkostkäse weicht voneinander wenig ab. Die Form der Käschen wechselt zwischen der runden und der länglich-viereckigen Form.

Butterkäse.

Im letzten Jahrzehnt ist es auch gelungen, den **Butterkäse** in vorzüglicher Qualität herzustellen. Der milde Käse, der auf der Zunge fast wie Butter zerfließt, erfreut sich großer Beliebtheit.

Emmentaler.

Die höchsten Anforderungen an die Güte und Beschaffenheit der Milch und die Sorgfalt der Herstellung verlangt der **Emmentaler Käse**, den man deshalb auch den „König der Käse" nennt. Von den Käsereien sind aus diesem Grunde sogar bestimmte Fütterungsvorschriften bzw. Milchanlieferungsordnungen erlassen oder mit den milchanliefernden Bauern vertraglich vereinbart worden. Zu einem einzigen Laib Emmentaler sind rund 1000 Liter Milch, das ist die Tagesleistung von 130 bis 150 Kühen, erforderlich. Sein Hauptmerkmal ist die kirschgroße bis walnußgroße Lochbildung. Diese typischen „Augen" entwickeln sich während der Reifung, die daher besonders sorgfältig beobachtet werden muß.

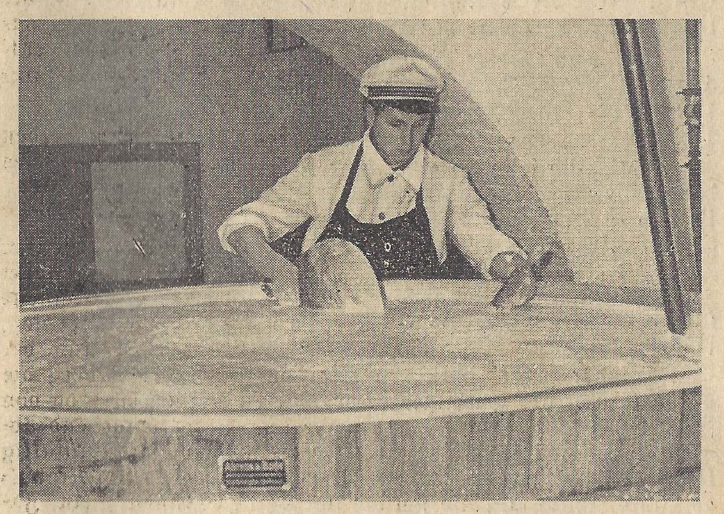
Herstellung der Süßmilchkäse.

Der **Limburger** wie auch der **Emmentaler** Käse werden aus **süßer Milch**, der **Lab** beigefügt wird, hergestellt. Dieses Lab ist ein Ferment, das sich im Magen der jungen Säugetier insbesondere des Kalbes, bildet.

Die Milch wird in großen Kesseln auf einen bestimmten Wärmegrad gebracht, mit der Labflüssigkeit versetzt und bei gleicher Temperatur bedeckt stehen gelassen. Die geronnene Masse, der sogenannte **Bruch**, wird mit verschiedenen Geräten, dem Käseschwert, den Käsequirlen oder -brechern und der Schurfe zerkleinert. Diese Zerkleinerung ist eine Arbeit, die nur von erfahrenen Käsern unternommen werden darf, da von ihrer Ausführung der Charakter des Käses weitestgehend abhängt. Bei den Hartkäsen wird der Bruch besonders sorgfältig zerkleinert und durch ein weiteres Anwärmen des Kesselinhaltes, das sogenannte Nachwärmen oder „Brennen", ein Zusammenziehen der Bruchkörner auf Erbsengröße bewirkt. In einem großen Tuch wird hernach die fertig bearbeitete Käsemasse dem Kessel entnommen und in Formen gebracht.

Beim **Emmentaler** ist gerade diese Arbeit außerordentlich schwierig, da der gesamte Inhalt eines Kessels zur Herstellung eines einzigen Käses benötigt wird. Nachdem die mit starken Haken versehene Kette des Käseaufzuges über den Kessel gebracht worden ist, ergreifen zwei Männer die Enden des großen Käsetuches, das von einem gerundeten Stahlband eingefaßt wird, und die Arbeit beginnt. Tief hinab zum Grunde des Kessels wird das Tuch getaucht, mit dem Stahlband wird es an den Kesselrand angepreßt und unter der Käsemasse durchgezogen. Vier starke Arme heben es empor mitsamt dem gewichtigen Inhalt der in diesem Zustand oft über zwei Zentner schweren Käsemasse. Schnell wird das Tuch in Knoten gebunden und an den Haken des Käseaufzuges befestigt. Hurtig beginnen die Rollen des Aufzuges, die oben an der Decke in die Eisenschienen eingreifen, ihren Lauf, und die triefende

Bürde wandert hinüber zu dem Tische, wo der Ladreif bereit steht, die Masse aufzunehmen. Eingezwängt in die runde Form, wird die Käsemasse mit dem Laddeckel zugedeckt, und nun tritt die Presse in Tätigkeit. Durch ein paar Kurbelwendungen senkt sich das Schraubengewinde nieder und preßt den Käseteig, bis er sich genau dem Ladreif anschmiegt. Innerhalb der Form wird nun der Käselaib gepreßt, um die überflüssige Molke zu beseitigen und danach etwa siebenmal gewendet, wobei er in trockene Käsetücher eingeschlagen wird. Am nächsten Tage wird der Käse gesalzen, sei es wie auf der Alpe durch Einreiben mit der Hand oder nach dem Brauch der Talsennereien durch



Die Milch wird in großen Käsekesseln durch Erhitzung unter Zusatz von Lab zum Gerinnen gebracht.

Aufn.: Reichsnährstand Limberg.

ein Salzbad. Dieses Salzen wird noch 2 bis 4 Monate lang fortgesetzt.

Bei den **Weichkäsen** wird die Käsemasse einfach mit einem Schöpfer in die Form gefüllt. Auch das Pressen unterbleibt oder erfolgt nur ganz schwach. Weichkäse werden nur wenig, und zwar meist trocken, gesalzen. Durch das Salzen werden die Käse nicht nur wohlschmeckender, sondern auch haltbarer.

Reifung.

Zum Schluß werden die Käse in besonderen Räumen der **Reifung** überlassen. Dieser Reifungsvorgang erfolgt in besonderen Reifungs- oder Gärkellern. Große Hartkäse sind erst nach 12, kleine nach 3 bis 4, Weichkäse nach 1 bis 2 Monaten reif. Einzelne Reibkäsearten, wie z. B. der italienische Parmesankäse, machen eine Reifung von 3 bis 4 Jahren durch.

Lagerung.

Der weitaus größte Teil der Emmentaler Käsereien **lagert** seine Produktion nicht fertig aus, sondern gibt den Käse, sobald er „ausgeheizt" ist, also den auf bestimmten Temperaturen gehaltenen Gärkeller verlassen kann, an den sogenannten Fertiglagerer weiter. Dies sind teils Genossenschaften, teils Großverteiler mit eigenem Fertiglagerungsbetrieb, zu dem entsprechende Räumlichkeiten, geschultes Personal und nicht zuletzt großes Betriebskapital gehören.

Emmentaler-Erzeugung.

Die **Jahreserzeugung an Emmentaler** betrug 1936 rund 155 600 dz. Fast 25 vH aller Emmentaler-Käsereibetriebe konnten durch stete intensive Qualitätsförderung im Laufe der letzten Jahre die Berechtigung zur Führung des landwirtschaftlichen Markenzeichens des Reichsnährstandes erwerben.

Vollfetter Hartkäse.

Der Emmentaler ist ein mühlsteinförmiger, mindestens 45prozentiger **vollfetter Hartkäse.** Sein Gewicht beträgt 70 bis 100 kg, der Durchmesser 70 bis 100 cm und die Höhe 10 bis 15 cm.

Der Kräuterkäse.

Schließlich sei noch ein letzter Käse des Allgäus erwähnt, der grüne **Kräuterkäse,** der schon seit dem Jahre 1000 bekannt ist und in Deutschland seit langem in der Stadt Wangen hergestellt wird. Als Reibkäse erfreut er sich großer Beliebtheit.

Vom **Allgäu** soll unsere Reise nun nach dem **Niederrhein** gehen, wo wir wiederum ein großes, altes Käsereigebiet vorfinden.

Der Mainauer Käse.

Auf der Fahrt berühren wir zunächst den Bodensee, in dessen Gebiet als Spezialität **der köstliche Mainauer Käse** erzeugt wird.

Der Münsterkäse.

Rheinabwärts bleibt zu unserer Linken das **Oberelsaß** liegen, die Heimat des echten **Münsterkäses.** Drei Dinge sind es hauptsächlich, auf die sich die vorzügliche Beschaffenheit der Münsterkäse gründet: Futter, Vieh und Bergluft. Die Bergluft ist im Allgäu ebensogut, aber Futter und Vieh sind für die Vogesen ganz eigenartig.

Der Mainzer Handkäse.

Große Berühmtheit hat auch der **Mainzer Handkäse.** Dieser ist etwas größer als der Harzer Käse, von dem er sich jedoch nur in der Form, nicht aber im Geschmack unterscheidet. Aus ganz kleinen Anfängen hat sich hier in Mainz in 100 Jahren ein gewaltiges Käsereiwesen entwickelt, dem heute mindestens 40 Sauermilchkäsereien angehören.

Der Edamer Käse.

Am **Niederrhein** hat sich in den Weidegebieten der Flußniederung, etwa von der Mündung der Lippe abwärts bis zur holländischen Grenze, ein altes Käsereigebiet erhalten. Anfang des 19. Jahrhunderts wurde hier die Käserei von Holland her eingeführt. Diese **Käserei nach Holländer Art** ging allmählich mehr und mehr vom Gutsbetrieb in den fabrikmäßigen Betrieb über. Sie ist vornehmlich auf die Bereitung von **Edamer Käsen** und **Goudakäsen** eingestellt. Versuche, die Herstellung anderer Käsesorten am Niederrhein einzuführen, haben nie einen blei-

benden Erfolg gehabt. Dagegen hat in den letzten Jahren die Holländer Käserei auch in anderen Gebieten Deutschlands Fuß gefaßt, so beispielsweise im Allgäu, in Westfalen, Niedersachsen, Schleswig-Holstein usw. Eine weitere erhebliche Steigerung der Erzeugung von Käse nach Holländer Art in den dafür geeigneten Gebieten ist noch zu erwarten.

Erzeugung.

Im Jahre 1936 wurden etwa 115 130 dz Holländer Käse (Edamer und Gouda) in Deutschland **hergestellt.** Die Holländer Käsereien sind meistens Mittel- und Großbetriebe mit Milchmengen von 10 000 bis 20 000 Liter täglich. Allerdings ist es üblich, nicht die gesamte Milchmenge zu Holländer zu verkäsen, vielmehr wird in den meisten Fällen nur ein Teil verkäst, um somit die Möglichkeit zu haben, die Käsereimilch auszuwählen. Der Rest wird verbuttert.

Gewicht und Eigenschaften.

Der Edamer Käse ist 2 bis 4 kg schwer und hat einen Durchmesser von 11 bis 15 cm. Er wird meist als Fett- (40 vH) und **Vollfett-** (45 vH) **Käse** in Kugelform hergestellt und in Deutschland rot gefärbt und paraffiniert verkauft. Die Gesamtreifungsdauer bis zum Verkauf an den Verbraucher beträgt 2 bis 3 Monate.

Schleswig-Holstein.

Da in **Schleswig-Holstein** neben dem **Tilsiter Käse** auch **nur Edamer** und **Gouda** hergestellt wird wie hier am Niederrhein, so könnten wir nunmehr unsere Reise über Hessen-Nassau nach **Mitteldeutschland** fortsetzen. Bevor wir aber dieses **ausgeprägte Sauermilch-Käsereigebiet** betreten, ist es doch erforderlich, einmal kurz Rückschau und Vorschau zu halten, um von der Vielzahl der in deutschen Landen erzeugten Käsesorten nicht verwirrt zu werden und einen kurzen Überblick über die gesamte deutsche Käseerzeugung und die Ein- und Ausfuhr zu gewinnen.

Die deutschen Käsesorten und ihre Kennzeichnung

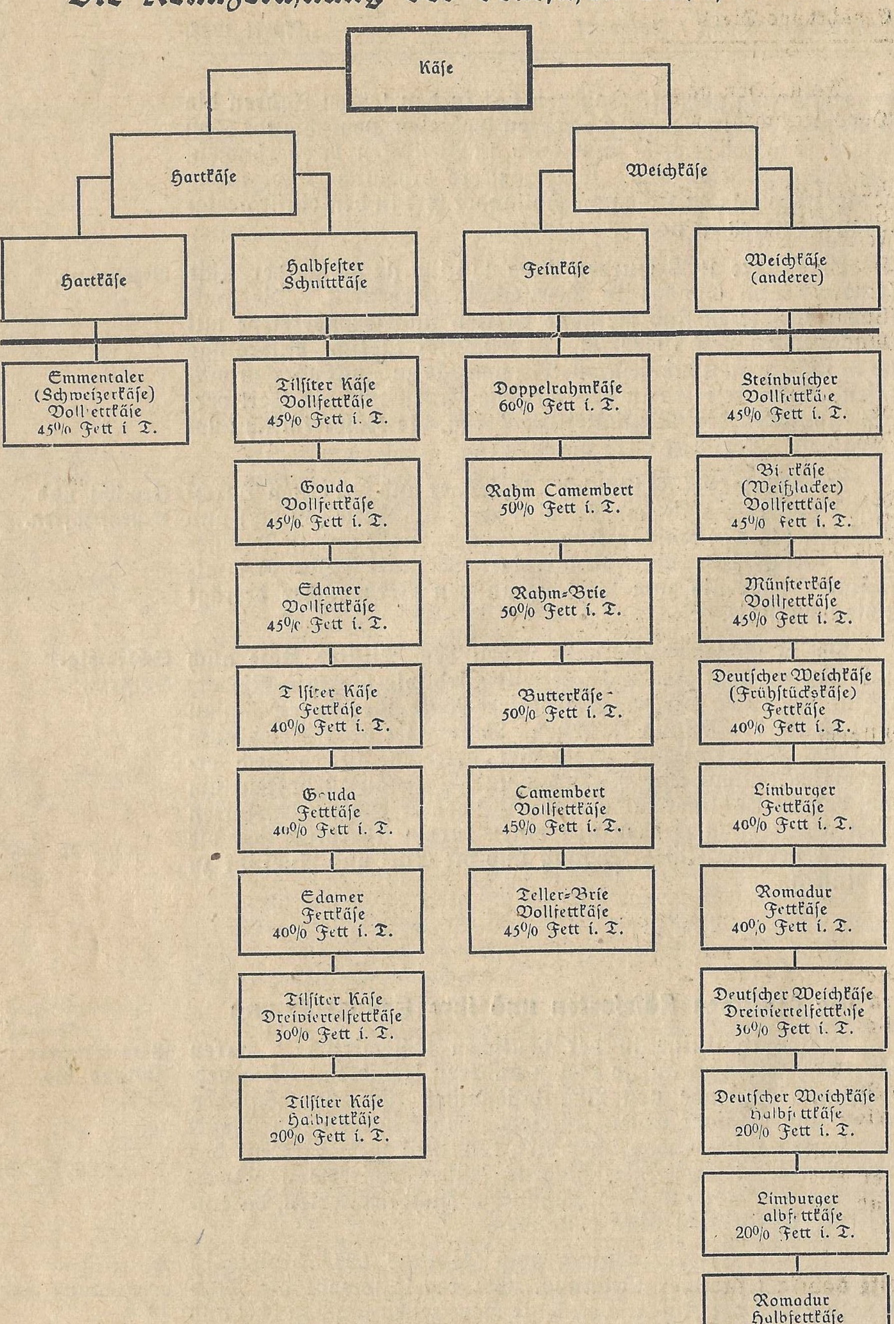
Verwirrender Zustand bis 1933.

Die Verhältnisse in der deutschen Käsewirtschaft waren **bis 1933,** wie auch auf so vielen anderen Gebieten, **völlig verworren.** Tausende von Phantasienamen für alle möglichen guten und weniger guten Käsesorten überfluteten den Markt und sagten kaum etwas über Art, Qualität und Herkunft des betreffenden Käses. Verschiedene früher bezirksweise durchgeführte Versuche zur Kennzeichnungspflicht scheiterten, da einheitliche Richtlinien nicht bestanden.

Die Käseverordnung von 1934.

Erst die **Käseverordnung vom Februar 1934** brachte in dieses Durcheinander Ordnung. Sie regelt sowohl die **Fettgehaltsstufen** der Käse als auch die **Kennzeichnung** von In- und Auslandskäse und schützt somit den deutschen Verbraucher vor Übervorteilung.

Die Kennzeichnung der deutschen Käsesorten



Es werden nach dem Fettgehalt 8 **Fettstufen** unterschieden: **8 Fettstufen.**
Doppelrahmkäse mit einem Mindestfettgehalt von 60 vH in der Trockenmasse (i. T.)

Rahmkäse mit mindestens	50 vH Fett i. T.
Vollfettkäse mit mindestens	45 „ „ „
Fettkäse mit mindestens	40 „ „ „
Dreiviertelfettkäse mit mindestens	30 „ „ „
Halbfettkäse mit mindestens	20 „ „ „
Viertelfettkäse mit mindestens	10 „ „ „
Magerkäse mit weniger als	10 „ „ „

Weitere Bestimmungen befassen sich mit **Mindestfettgehalt** der einzelnen Käsesorten und mit der Herstellung von Schmelzkäse.

Sehr wichtig sind die Vorschriften über die **Kennzeichnung** der Käse. An erster Stelle ist gut lesbar die Käseart anzugeben. Die weitere Kennzeichnung in rechteckiger Umrandung muß folgende Angaben enthalten: **Kennzeichnung.**

1. Zeile: Herstellungsland oder Milchwirtschaftsverband und Fettstufe,
2. Zeile: der Hundertsatz des Fettgehalts i. T.
3. Zeile: Die Firma des Kennzeichnungspflichtigen oder die Kontrollnummer.

Allgemein gilt folgendes Muster:

Käseart

Bayer. Vollfettkäse
45 vH Fett i. T.
B 1200

Hartkäse und halbfeste Schnittkäse, die unverpackt in den Verkehr kommen, werden selbst gekennzeichnet, während alle anderen Käse nur verpackt in den Verkehr zu bringen und durch Vordruck auf der Packung zu kennzeichnen sind.

Dieses sind einige der wichtigsten Bestimmungen der Verordnung, weitere können in diesem Rahmen nicht genannt und erläutert werden.

Neben der Kennzeichnung ist noch die Frage von allgemeiner Bedeutung, wieviel Käse in Deutschland überhaupt erzeugt und verbraucht wird und wieviel wir noch einführen müssen.

Die deutsche Käseerzeugung und der deutsche Käseverbrauch

Die Entwicklung der deutschen Käseerzeugung während der letzten Jahre veranschaulicht am besten folgende Übersicht:

Käseerzeugung der Molkereien 1932 bis 1937
(Angaben in Doppelzentner)

Sorten:	1932	1933	1934	1935	1936	1937 *
Hartkäse . .	462 058	507 642	504 407	546 837	739 150	694 323
Weichkäse . .	668 605	752 977	704 331	703 532	769 619	753 105
Speisequarg .	337 106	351 933	401 956	516 139	591 515	726 434
Sauermilch-käse . . .	—	—	450 000	484 000	574 000	581 600

*) Vorläufig.

Die beiden folgenden Tafeln geben für 1936 an, wieviel Doppelzentner von den wichtigsten Käsesorten hergestellt wurden und wie groß der jeweilige Hundertsatz an der Gesamterzeugung ist.

Gesamt-Hartkäseerzeugung 1936

Sorte	dz	% der Gesamterzeugung
Emmentaler	155 611	21,1
Tilsiter über 20 vH Fett i. T.	284 773	38,5
Tilsiter mit 20 vH und darunter	172 812	23,4
Edamer und Gouda mit 20 vH Fett	92 977	12,5
Edamer und Gouda mit 20 vH Fett und darunter	22 152	3,0
Übrige Sorten über 20 vH Fett	6 433	0,9
Übrige Sorten unter 20 vH Fett	4 362	0,6
Insgesamt	739 150	100,0

Gesamt-Weichkäseerzeugung 1936

Sorte	dz	% der Gesamt-Weichkäserzeugung
Limburger und Romadur über 20 vH Fett .	22 521	2,9
Limburger und Romadur mit 20 vH Fett . .	371 781	48,3
Camembert und Brie	128 478	16,7
Steinbuscher	12 862	1,7
Sonstige Sorten über 20 vH Fett	87 690	11,4
Sonstige Sorten mit 20 vH Fett und darunter	146 288	19,0
Insgesamt	769 620	100,0

Es zeigt sich in der ersten Aufstellung über die Gesamterzeugung von 1932 bis 1936, daß sowohl Weichkäse, im besonderen Umfange aber Hartkäse und Speisequarg, von Jahr zu Jahr gesteigert werden konnten, da die Einfuhr von Käse auf ein normales Maß vermindert wurde. Erst das Jahr 1937 brachte eine Änderung. Diese Tatsache ergibt sich aus der folgenden Zusammenstellung über die Ein- und Ausfuhr von Käse.



Die Käse werden zur Reifung auf Horden ausgelegt.
Aufn.: Reichsnährstand Limberg.

Ein- und Ausfuhr.

Käse- Ein- und Ausfuhr 1932 bis 1937
(Angaben in Doppelzentner)

Einfuhr	1932	1933	1934	1935	1936	1937
Hartkäse . .	448 822	391 943	332 895	272 455	271 964	360 662
Weichkäse .	5 445	2 591	1 712	2 003	2 614	2 064
Einfuhr insgesamt . .	454 267	394 534	334 607	274 458	274 578	362 726
Ausfuhr insgesamt . .	19 219	17 577	9 593	3 300	1 186	1 033
Einfuhrüberschuß . .	435 048	376 957	325 014	271 158	273 392	361 693

Während die Hereinnahme von Weichkäse in keinem Jahr von großer Bedeutung war, wurden bei Hartkäse im letzten Jahr vor der Machtübernahme nahezu 50 vH der gesamten für die Versorgung zur Verfügung stehenden Hartkäsemengen aus der Einfuhr gedeckt. Bis zum Jahre 1935 hat sich die Einfuhrmenge dann auf etwa 30 vH ermäßigt und 1936 sogar auf 25 vH. An der Einfuhr 1936 sind Holland, Dänemark, die Schweiz sowie Italien, Österreich und Finnland beteiligt. Der Rest verteilt sich auf eine Reihe anderer Staaten. 1937 ist die Einfuhr erneut auf fast 50 vH der deutschen Erzeugung von Hartkäse, und zwar aus handelspolitischen Gründen, gestiegen.

Der Gesamtkäseverbrauch hat sich in den Jahren 1934 und 1935 nicht allzu stark verändert, weist aber im Jahre 1936 eine Steigerung von fast 10 vH auf. Im besonderen Umfang hat sich der Anteil an deutschem Hartkäse erhöht, aber auch Sauermilchkäse, Weichkäse und Speisequarg sind in größeren Mengen an den Markt gekommen. Das zeigt am besten die folgende Aufstellung:

Verbrauch.

Gesamtkäseverbrauch 1934 bis 1936

(Angabe in Tonnen)

Sorten:	1934	1935	1936
Deutscher Hartkäse . .	39 482	44 105	62 038
Ausländischer Hartkäse .	32 054	24 293	22 753
Deutscher Weichkäse . .	57 157	60 247	69 759
Ausländischer Weichkäse	171	18	246
Schmelzkäse	30 567	29 422	29 427
Sauermilchkäse . . .	ca. 45 000	48 400	57 400
Speisequarg (Erzeugung der Molkereien) . .	40 195	51 614	59 152
Käseherstellung in der Landwirtschaft . . .	ca. 10 000	ca. 10 000	ca. 10 000
Speisequarg in der Landwirtschaft und beim Handel	ca. 65 000	ca. 54 500	ca. 50 000
Gesamtverbrauch . . .	319 626	322 599	360 775

Der Speisequarg

Erhöhter Verbrauch.

Wie aus der Übersicht hervorgeht, ist der **Verbrauch an Speisequarg** in den letzten Jahren **erheblich gestiegen**. Diese Feststellung ist um so erfreulicher, als zur Herstellung von Quarg und Schichtkäse in der Hauptsache entrahmte Milch benötigt wird, die mit der Steigerung der molkereimäßigen Milcherfassung und der Buttererzeugung in immer größeren Mengen in den Molkereien anfällt.

Erzeugung.

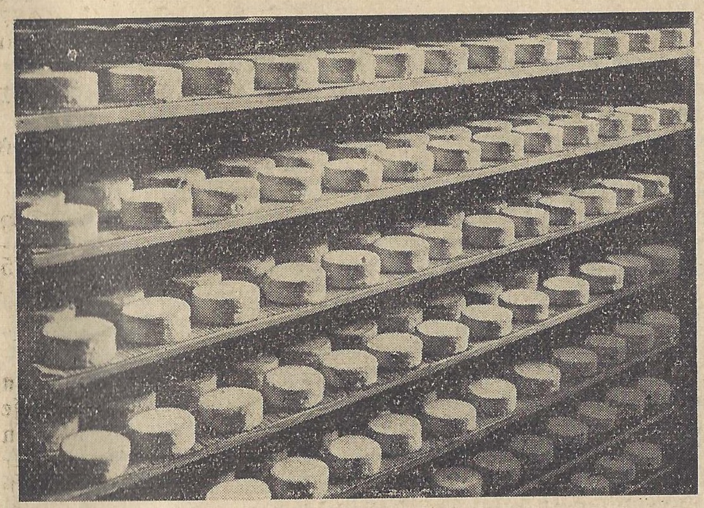
Im Anschluß an die Entrahmung der Vollmilch wird hier ein Teil der entrahmten Milch in große Käsewannen geleitet und zu **Speisequarg** verarbeitet. Der noch warmen Milch wird eine genau abgemessene Menge Käselab — ein Mittel, das ein beschleunigtes Gerinnen der Milch verursacht — zugesetzt, um ein schnelles Dicklegen herbeizuführen und die unerwünschte starke Säuerung zu vermeiden. Schon nach einigen Stunden kann das Gerinnsel auf die Käsetische in Tücher ausgeschöpft werden. Hierbei läuft die Molke ab — sie dient der Verfütterung —, und zurück bleibt das feste Käsegut, der Quarg. Nachdem der gewünschte Grad der Trockenheit erreicht ist, wird der fertige Speisequarg abgefüllt und tiefgekühlt, um ein späteres Nachsäuern zu verhindern. Auf diese Weise hält er sich tagelang

frisch und behält auch den angenehmen, erfrischenden, milchsauren Geschmack.

Verbrauch.

Der Nährwert der vielseitigen Zubereitungsmöglichkeiten und der vorzügliche Geschmack haben in den letzten Jahren dem Speisequarg zu einer erfreulichen Verbrauchssteigerung verholfen. Seine **Preiswürdigkeit** macht ihn in Verbindung mit seinem **hohen Nährwert** zu einem **ausgesprochenen Volksnahrungsmittel.** Hinzu kommt, daß das Ausgangserzeugnis — die entrahmte Milch — in so reichlichen Mengen zur Verfügung steht, daß jeder weitere Mehrverbrauch leicht gedeckt werden kann.

Es gibt den einfachen Speisequarg aus entrahmter Milch und einen solchen mit 20 vH Fett (die Angaben über den Fettgehalt beziehen sich auf die Trockenmasse). **Von größter Bedeutung** und für die Hausfrau am vorteilhaftesten ist aber **der einfache Speisequarg,** besonders wegen seiner Preiswürdigkeit.



Käse im Reifekeller.

Aufn.: Reichsnährstand Limberg.

Der Speisequarg ist eine konzentrierte Form der entrahmten Milch. Hinzu kommt aber der gesundheitsfördernde Wert der Milchsäure, die in ihm enthalten ist. Sie wirkt sich besonders wohltuend auf die Regelung der Verdauung aus und hebt die Eßlust.

Verwendung im Haushalt.

Sehr vielseitig ist die Zubereitungsmöglichkeit des Speisequargs als Brotaufstrich. Er läßt sich praktisch für jede Geschmacksrichtung zubereiten und hat sich dadurch einen großen Kreis von Anhängern erworben. Auch als **Zukost** zu Pell-

kartoffeln und bei Aufläufen aus Kartoffeln oder Teigwaren ist er vielseitig verwendungsfähig. Für alle diese Zwecke genügt der sehr preiswerte, einfache Speisequarg aus entrahmter Milch.

Güteverbesserung.

Durch seine Vorzüge ist der Speisequarg auf dem besten Wege, ein ausgesprochenes Volksnahrungsmittel zu werden. Dem trägt die deutsche Milchwirtschaft Rechnung, indem sie bemüht ist, ihn in **immer besserer Beschaffenheit** auf den Markt zu bringen. Besonders im Sommer muß auf seine Haltbarkeit Bedacht genommen werden; ferner ist das unerwünschte Nachsäuern zu vermeiden. Das wird durch eine **gewissenhafte Kühlung** vor dem Versand erreicht. Auf diese Weise hält er sich selbst im heißen Sommer bei **entsprechender Weiterbehandlung** einige Tage frisch.

Die deutsche Sauermilchkäserei in Mitteldeutschland

Nieheimer Käse.

Nach dieser kurzen Übersicht über Kennzeichnung und Erzeugung, über Ein- und Ausfuhr und über den Verbrauch von Käse setzen wir unsere Wanderung durch Deutschlands Gaue fort und kommen nunmehr in den Harz und nach Thüringen. Unterwegs lassen wir uns in **Hözter** einen jener seltsamen Sauermilchkäse verabreichen, von denen es in Deutschland noch viele Sorten in ausgeprägter Eigenart gibt. Hier ist es der **Nieheimer Käse**, der nach dem Trocknen in Steintöpfe zwischen Hopfendolden gelegt wird.

Sauermilchkäserei als Volkskäserei.

Wir gelangen nach **Thüringen**, das ausgezeichnet ist durch die Schönheit seiner rauschenden Wälder und anmutigen Täler, in denen eine arbeitsame und sangesfrohe Bevölkerung wohnt. Die Talgründe sind meist mit ausgedehnten Wiesen bedeckt, womit eine kräftige Viehzucht zusammenhängt. Thüringen ist ein Käseland, denn es gibt hier eine Art der Käserei, die man als wahre **Volkskäserei** bezeichnen könnte. Es ist die deutsche **Sauermilchkäserei**. Die bodenständige Käsesorte, der Thüringer Stangenkäse, in ihrer veredelten Form mit dem Blauschimmel ist gewissermaßen das Wahrzeichen der Thüringer Käse-Speisekarte. Neben den Thüringer Stangenkäsen gibt es als bodenständige Käsesorten noch den Altenburger Ziegenkäse und den Milbenkäse.

Rohstoff: entrahmte Milch.

In keinem Lande der Welt hat die Verwertung der entrahmten Milch zur Herstellung von Käse **die Bedeutung** erlangt wie in Deutschland. Die Gewinnung von **Sauermilchquarg** geschieht im Wege der natürlichen Säuerung von entrahmter Milch nach vorausgegangenem Zusatz von Reinkulturen. Aus diesem Sauermilchquarg werden dann die vielen **Sauermilchkäsearten** in altbewährter Weise hergestellt. Ihr Name ist also auf die natürliche Säuerung der Milch zurückzuführen.

Herstellung.

Der Sauermilchkäse kann entweder im direkten Arbeitsgang durch Ausschöpfen der dickgelegten Milch in Formen oder

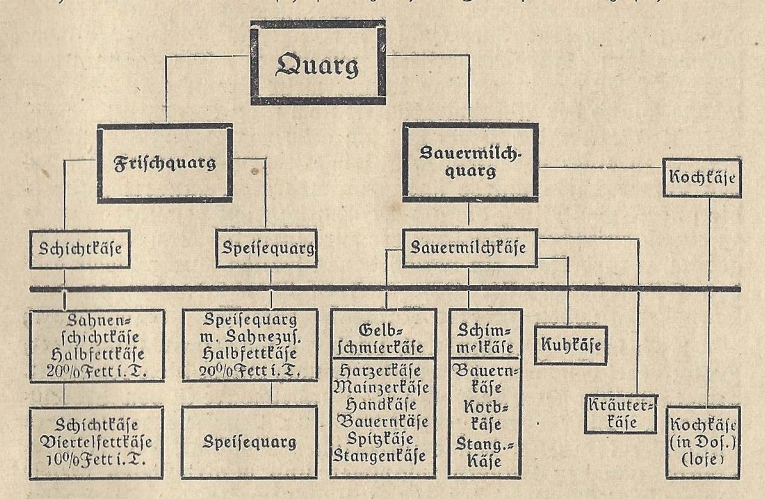
durch weitere Verarbeitung des aus der dickgelegten Milch gewonnenen Sauermilchquargs hergestellt werden.

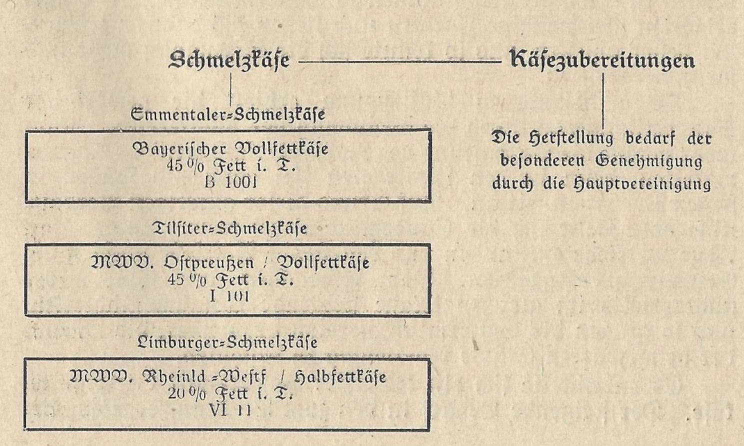
Fettarme Käse.

Der Sauermilchkäse wird ausschließlich aus **entrahmter Milch** hergestellt und zählt deshalb ganz allgemein zur Gruppe der Magerkäse. Sauermilchkäse werden entweder als Gelbschmierkäse oder als Schimmelkäse hergestellt. Die Käse beider Untergruppen kommen in flacher Laibchenform oder in länglicher Form in den Verkehr.

Viele Bezeichnungen.

Die Gruppe der Sauermilchkäse ist durch vielerlei Formen vertreten, die in den einzelnen Gegenden auch ganz **verschiedene Bezeichnungen** tragen. Die Bezeichnungen sind zum Teil auf die Landschaft, in der sie erstmalig hergestellt wurden, zurückzuführen oder aber sie haben ihre Bezeichnung durch die Form erhalten. Als Landschaftsbezeichnungen sind anzusehen die





Harzer Käse, Mainzer Käse und Thüringer Käse. Von der Art der Formgebung können folgende Sorten ihre Bezeichnung herleiten: Stangenkäse, Goldleisten, Spitzkäse, Korbkäse, Handkäse und Faustkäse. Unter diesen Bezeichnungen kommen die Käse in unterschiedlichen Gewichtsstufen von 25 g bis zu 250 g in den Verkehr.

Erzeugung.

Die Sauermilchkäserei nimmt mit einer jährlichen **Erzeugung** von zur Zeit (1936) 580 000 dz einen besonders wichtigen Platz in der deutschen Käseerzeugung ein. Für den zur Herstellung von Sauermilchkäse benötigten Sauermilchquarg sind etwa ½ bis ¾ Milliarden Liter Milch erforderlich. Mit der Sauermilchkäseherstellung ist aber die bedeutendste Verwendungsart unter den übrigen Verwertungsmöglichkeiten der entrahmten Milch für die deutsche Ernährung gegeben. Infolge seiner **Preiswürdigkeit,** seines **Wohlgeschmacks** und seines **Reichtums an Eiweißstoffen** ist der Sauermilchkäse zu einem **hochwertigen Nahrungsmittel** geworden. Die genannten Eigenschaften gewinnen ihm immer mehr Freunde, so daß der höchste Stand der Absatzmöglichkeit noch nicht erreicht ist.

Geschichte der deutschen Sauermilchkäserei.

Hauskäserei.

Die **Sauermilchkäserei** hat sich aus dem **Haushaltsbetrieb** heraus zu einer bedeutenden **Wirtschaftsgruppe** entwickelt. **In den Bauernhöfen** wurde schon vor mehreren hundert Jahren die anfallende Milch, die als Trinkmilch nicht benötigt wurde, zu einem einfachen Hauskäse, der zur Sorte der Sauermilchkäse gehört, verarbeitet. In verschiedenen Fällen wurde dieser auf den Höfen hergestellte Käse auch zu Pflichtabgaben an den Lehnsherrn neben anderen Naturalerzeugnissen herangezogen.

Gewerbliche Käserei.

Noch lange Zeit hindurch blieb die Sauermilchkäserei als Hauskäserei bestehen. Erst nach und nach wurde diese Käsesorte **gewerbsmäßig hergestellt** und als Handelsware in den Verkehr gebracht. Diese ersten gewerbsmäßigen Betriebe der Sauermilchkäserei kauften den erforderlichen Rohstoff, den frischen Quarg, von den Bauern zusammen und verarbeiteten diesen Quarg in ihren Betriebsräumen zu Sauermilchkäse. Die Stücke erhielten gleichmäßige Formen und ließen sich dadurch wiederum besser absetzen, und so konnte sich die Erzeugung mehr und mehr vergrößern.

Bedeutung der Molkereigründungen.

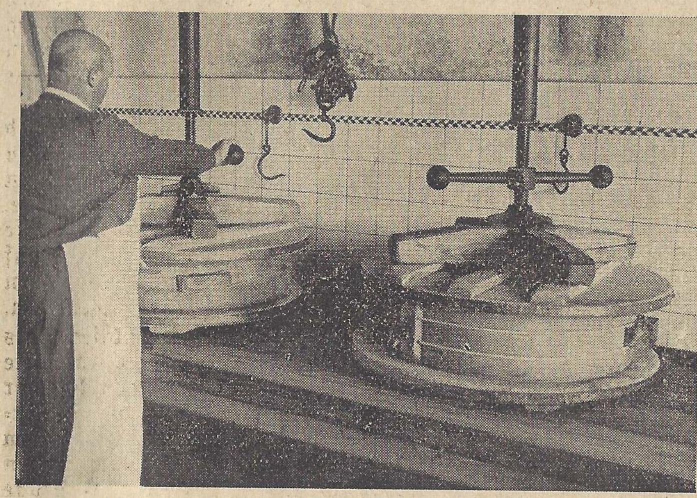
Einen besonderen Aufschwung erhielt die gewerbliche Sauermilchkäserei durch die **Gründung der Molkereien.** Nunmehr machte die Beschaffung des Rohmaterials weniger Schwierigkeiten, denn in den Molkereien fiel genügend Quarg in bester Beschaffenheit an. Auf Grund dieser günstigen Verhältnisse entwickelte sich die Sauermilchkäserei weiter und weiter. Neue Betriebe entstanden und bestehende Betriebe mußten die Erzeugung vergrößern. Das Anwachsen der Städte bot andererseits im gleichen Maße steigende Absatzmöglichkeiten, und so gingen die Sauermilchkäsereien dazu über, die Märkte der benachbarten Städte regelmäßig zu beschicken.

Es entwickelte sich ein **lebhafter Handel** mit Sauermilchkäse. Der steigende Bedarf in den zum Verbrauchergebiet liegenden Betrieben brachte es mit sich, daß die Betriebsform nach und nach verbessert wurde. Für die Zubereitung des Rohmaterials wurden **Maschinen** gebaut, und auch das Formen, das bisher mühselig mit Handformen durchgeführt wurde, konnte bald maschinell durchgeführt werden. Die ersten Maschinen dieser Art können natürlich mit den jetzt vorhandenen vollautomatischen Formmaschinen nicht verglichen werden. Die maschinelle Herstellung in den modernen Betrieben ist so durchorganisiert, daß von der Zubereitung der Rohware bis zum fertigen Käse die Ware von keiner menschlichen Hand berührt wird.

Maschineneinsatz.

Heutige Sauermilchkäserei.

Die hier geschilderte Entwicklung der Sauermilchkäserei war ausschlaggebend für die **Betriebsform** der **heutigen Käsereibetriebe.** Die Sauermilchkäserei hat sich aus der Hauskäserei heraus entwickelt, und so sind auch heute noch fast alle Betriebe als Privatbetriebe anzusprechen. Es gibt in der Reihe der Sauermilchkäsereien sogar noch eine Anzahl von Betrieben, die als Nebenbetrieb zur Landwirtschaft geführt werden.



Emmentaler wird gepreßt, um die überflüssige Milch zu beseitigen.

Aufn.: Reichsnährstand Limberg.

Zahl der Betriebe.

Die **Zahl** der in Deutschland bestehenden Sauermilchkäsereien beträgt etwa 1400. Davon sind rund 230 Betriebe bestehenden Molkereien angeschlossen, während die weitaus größere Zahl als gewerbliche Käsereien ihre besondere Betriebsform und Betriebseigenheiten haben. Durch die Entwicklung bedingt, sind auch die **Größenverhältnisse der Käsereien** ganz verschieden. Es gibt ländliche Betriebe, die im Monatsdurchschnitt bis zu 20 dz Käse herstellen, wohingegen

Größe der Betriebe.

der größte Betrieb eine monatliche Erzeugung von etwa 2000 dz Sauermilchkäse aufweist.

Die Sauermilchkäserei ist zu einem bedeutenden Zweig der Milchwirtschaft geworden. Die **Sauermilchkäsereien** bilden innerhalb der deutschen Milchwirtschaft eine **besondere Gruppe.** Sie sind durch die Verordnung über den Zusammenschluß der deutschen Milchwirtschaft Mitglieder der Milchwirtschaftsverbände. Aber die Art des Betriebes und die Herstellungsweise ist von der Art anderer Käsereien (Weichkäserei oder Hartkäserei) vollkommen verschieden. Die **besondere Struktur** der Käsereien hat auch eine besondere Betreuung dieser Gruppe von Käsereien mit sich gebracht. Der Ausbildungsgang der Fachleute in der Sauermilchkäserei ist von der Ausbildung der übrigen Molkereifachleute verschieden. Da früher diese Gruppe der Milchverwertung wenig bekannt war, ist erst mit der Erfassung aller Be- und Verarbeitungsbetriebe durch die Organisation ihre Bedeutung im Rahmen der deutschen Milchverwertung offensichtlich geworden.

Besondere Struktur.

Sauermilchkäse als wichtigstes Volksnahrungsmittel.

Der **Bedeutung des Sauermilchkäses als wertvolles eiweißreiches Nahrungsmittel** Rechnung tragend, hat sich die Hauptvereinigung der deutschen Milchwirtschaft bemüht, eine Verbrauchssteigerung für diese Käsesorten zu erreichen. In der klaren Erkenntnis, daß eine **Verbrauchssteigerung** nur erreicht werden kann, wenn es gelingt, diesen Käse **haltbar herzustellen,** wurden hier die erforderlichen Arbeiten angesetzt. Die Verbesserung des Rohstoffes gab den Käsereien die erforderliche Betriebssicherheit. Durch die Festlegung von Begriffsbestimmungen wurde die Grundlage für eine einheitliche Ware gebildet.

Verwertung von entrahmter Milch.

Die Sauermilchkäserei verdient heute besonderes Interesse, weil sie mit dazu beiträgt, die entrahmte Milch als Nahrungsmittel zu verwerten und weil diese Industrie in ihrer Eigenart und Bedeutung nur in Deutschland in dieser Form zu finden ist.

Schlesien

Schlesien.

Von Thüringen aus geht's ins schlesische Land hinein, auf dessen Riesengebirgsbauden man einen guten Ziegenkäse erhält. Im Hügelland dagegen erzeugt man vor allem die bekannten **Weichkäsearten,** insbesondere Frühstückskäse usw., und den für die schlesische Sauermilchkäserei erforderlichen Rohstoff, den **Sauermilchquarg.** Auch die Herstellung von Speisequarg und Schichtkäsen steht hier auf einer beachtlichen Höhe.

Grenzmark

Grenzmark.

Hart an der Grenze entlang wandern wir nun nach Norden. Hier, in der Gegend von Schneidemühl, trifft man auf den **Steinbuscher Käse,** einen der beliebtesten Käse nach Limburger Art. Der Original-Steinbuscher Käse wurde früher nur in Steinbusch, im Kreise Arnswalde, hergestellt; er ist in diese Gegend durch einen Schweizer gekommen.

Steinbuscher Käse.

Pommern

Pommern.

Und oben im schönen **Pommernland** werden wir noch einmal aufgehalten, ehe wir nach Ostpreußen weiterreisen können. Pommern hat eine **Weichkäseerzeugung,** die der Schlesiens nahekommt. Die pommerschen **Camembert**erzeugnisse haben sich in ganz Deutschland einen guten Ruf gesichert.

Nach einer so langen Wanderung durch das schöne deutsche Vaterland wirkt die Weiterfahrt zur See nach dem nordöstlichen Bollwerk des Reiches wie eine Erholungsfahrt.

Dabei taucht dann auch die Frage auf, welche Bedeutung eigentlich dem Käse für die menschliche Ernährung zukommt.

Käse ist ein wertvolles Nahrungsmittel

Käse als wertvolles Nahrungsmittel.

Der Wert eines Lebensmittels für die menschliche Ernährung ist von seiner stofflichen Zusammensetzung bedingt. Die Hauptbestandteile der gebräuchlichen Käsesorten sind Eiweiß, Fett, Mineralsalze und Wasser. Aus Milch hergestellt, schließt der Käse alle Vorzüge des natürlichen Nahrungsmittels in sich. Er enthält also auch die wertvollen Ergänzungsstoffe, die Vitamine, vor allen Dingen den Wachstumsstoff A, der aus der Milch direkt in diese Käse übergeht.

Der Vitamingehalt der Milch im Vergleich zu anderen Lebensmitteln

Kuhmilch	A	B	C	D
Ei	A	B	—	D
Tomaten	A	B	C	—
Obst	A	B	—	—
Kartoffel	—	B	C	—
Fleisch	—	B	—	—

Im übrigen enthält Käse große Mengen des vor allem zur Knochen- und Zahnbildung notwendigen Kalkes. Da zudem der Preis des Käses im Vergleich zu anderen eiweißreichen Nahrungsmitteln niedrig ist, ist seine Bedeutung, auch für die minderbemittelten Kreise, nicht hoch genug einzuschätzen. In Italien, Frankreich und der Schweiz weiß man bisher den Wert dieses nahrhaften, billigen Nahrungsmittels viel mehr zu schätzen als bei uns. Bekannt ist seine Zugabe zur italienischen Polenta und den Makkaroni. In den Alpen müssen die Holzknechte und Hirten mit Brot, Mehl und Eiern sparen, da alles mühsam zu ihrer Alm hinaufgetragen werden muß. Sie erhalten sich fast nur durch Milch, Butter, Käse und Salz für ihre nicht immer leichte Arbeit kräftig. Eine italienische und schweizerische Sitte ist es auch, den geriebenen Hartkäse löffelweise in die Suppe zu tun oder auch hineinzuschneiden.

Die deutsche Schmelzkäseindustrie.

Auch die Bedeutung der deutschen Schmelzkäseindustrie sei hier noch kurz erwähnt. Ursprünglich hat sich diese Industrie aus dem Bestreben heraus entwickelt, die **Verluste** in der Käseerzeugung, die durch Fehlproduktion und Marktschwankungen verursacht sind, **zu verhindern.** Die Schmelzverfahren, die ursprünglich Geheimnis einzelner Firmen und Familien

waren, waren in erster Linie darauf abgestellt, Käse, die lediglich in ihrem Aussehen gelitten hatten, aber sonst ein wertvolles Rohmaterial darstellen, durch Konservierung und Veränderung ihrer äußeren Form zu erhalten. Der Schmelzprozeß ermöglichte jedoch eine von dem bisher üblichen vollkommen abweichende Formgebung, neue Charaktereigenschaften des Käses gegenüber den Naturprodukten, und brachte damit gewisse Vorzüge für die Verbraucherschaft, wie sie insbesondere in der Portionspackung, in der Haltbarkeit und in der Streichfähig-



Die deutsche Käseerzeugung wird regelmäßig einer Güteprüfung unterworfen.

Aufn.: Reichsnährstand Pongratz

keit der Schmelzkäse zu erblicken sind. Während der heißen Sommermonate ist der Verzehr von Schmelzkäse besonders groß. Wenngleich die anderen Käse bei der übermäßigen Hitze fast zu schnell reifen, bleibt der Schmelzkäse ohne jede Veränderung. Auch bei längeren Reisen und bei Expeditonen hat er sich als Käsekonserve hinreichend bewährt. Die Schmelzindustrie vermag durch eine den Marktverhältnissen angepaßte Aufnahme von Rohkäse einen wichtigen Beitrag zur Ordnung des Käsemarktes zu leisten.

Erzeugung.

Im Jahre 1936 **stellten** die 83 deutschen Betriebe, die vor allem in den Haupterzeugungsgebieten für Naturkäse im Allgäu, Rheinland-Westfalen und Ostpreußen liegen, 297 478 dz Schmelzkäse her, während die gesamte deutsche Rohkäseerzeugung im gleichen Jahre 1 509 810 dz betrug. Nach diesen kurzen Erläuterungen über den Nährwert des Käses und über die Bedeutung der Schmelzkäseindustrie soll die unterbrochene Reise durch die deutschen Käsegebiete fortgesetzt und beendet werden.

Ostpreußen

Ostpreußen.

Inzwischen hat das Schiff an der Zoppoter Landungsbrücke festgemacht, und weiter geht's mit der Bahn an der alten Hansestadt Danzig vorbei nach **Ostpreußen**, wo zuerst der Stadt Elbing ein Besuch abgestattet wird. Der **Elbinger** oder **Werderkäse** hat eine ähnliche Form wie der Holländer Käse. Sein Geschmack und sein Teig sind jedoch etwas anders beschaffen. Leider verschwindet dieser Käse immer mehr vom Markt. Aber nicht etwa Minderwertigkeit hat ihm seinen Ruhm genommen, sondern die Schwierigkeiten bei der Bereitung einer gleichmäßig verkaufsfähigen Ware sind der Grund.

Werderkäse.

Große Verdienste um die Hebung der Käserei in den Niederungen Ostpreußens haben sich die eingewanderten Schweizer erworben. Auf verschiedenen Ausstellungen wurden die Schweizer-Käse aus Westpreußen den besten in der Schweiz bereiteten Käsen gleichgestellt. Unter den Niederungen ist die Tilsiter Niederung die eigentliche Wiege der **Tilsiter Käserei**. Aber auch in der Elbinger Niederung mit ihren endlosen Weideflächen werden diese typisch deutschen Käse bereitet. Der Tilsiter Käse ist unter dem Einfluß besonderer klimatischer, bakteriologischer und Bodenverhältnisse entstanden, sowie unter der Nutzanwendung der Kenntnisse der zugewanderten Schweizer Käser und der ebenfalls eingewanderten holländischen Mennoniten. Im Verlaufe von knapp hundert Jahren hat sich aus urwüchsigen Anfängen eine Industrie entwickelt, die heute von Ostpreußen nicht mehr weggedacht werden könnte. Die meisten Tilsiter Käsereien in Ostpreußen sind, ebenso wie im Allgäu, die Emmentaler Käsereien, Kleinbetriebe mit Milchmengen im Durchschnitt von 1000 bis 2000 Liter Milch, von einigen Großbetrieben, die in den letzten Jahrzehnten entstanden sind, abgesehen. Aus betriebswirtschaftlichen Gründen bemüht man sich jedoch in den letzten Jahren, die ausgesprochenen Zwergbetriebe mit Milchmengen von teilweise unter 1000 Litern zusammenzulegen und zu leistungsfähigen Betrieben auszubauen. Die Erzeugung von Tilsiter hat für Deutschland eine außerordentliche Bedeutung, weil er einmal durch seine Lagerfähigkeit sich für den Marktausgleich gut eignet und zum anderen seine Geschmacksrichtung weitesten Kreisen entspricht.

Der Tilsiter Käse.

Im Jahre 1936 wurden 457 618 dz deutscher Tilsiter Käse hergestellt, wovon 360 000 dz aus Ostpreußen stammten.

Wir stehen nun am **Ende dieser Fahrt**, die uns vom Süden des Reiches bis hoch hinauf gen Tilsit führte. Die verschiedensten Käsesorten haben wir unterwegs kennengelernt, vieles über den Käse, seine Herstellung und seinen Verbrauch gehört, und doch konnten nur die wichtigsten Fragen hier eingehender behandelt werden. Auf keinen Fall aber war es möglich, die im deutschen Vaterlande bekannten Käsesorten auch nur annähernd vollständig aufzuzählen, gar mancher mußte abseits

stehen, viele Spezialitäten blieben sicher unentdeckt. Doch soll das keineswegs eine Mißachtung bedeuten, sicher hat noch manches deutsche Städtchen seine Käse-Leckerbissen, die Einheimischen und auch Fremden vortrefflich munden.

Bevor aber dieses Heftchen abgeschlossen wird, werfen wir schnell noch einen kurzen Blick auf Milch- und Käsewirtschaft der nun endlich wieder ins Reich heimgekehrten **deutschen Südostmark.**

Österreich

Österreich. Unter allen landwirtschaftlichen Betriebszweigen steht die **Milchwirtschaft** heute hier an der Spitze, ja sie nimmt in der Urproduktion mit einem Werte von etwa 430 Millionen RM

Große Bedeutung für Österreichs Volkswirtschaft. auch vor dem Körnerbau, dem Bergbau und der Holzerzeugung die erste Stelle ein und ist so als eine der wichtigsten Grundlagen der österreichischen Volkswirtschaft zu bezeichnen.

Diese **überragende Stellung** verdankt die Milchwirtschaft einerseits dem glücklichen Zusammentreffen natürlicher und wirtschaftlicher Entwicklungsbedingungen, nicht weniger aber den jahrhundertealten Erfahrungen der Züchter und Milchwirtschaftler.

Milchleistung je Kuh. Im großen Durchschnitt beträgt die **Milchleistung je Kuh** 2100 Liter, so daß die im Jahre anfallende Milchmenge Österreichs mit rund 2½ Milliarden Liter angegeben werden kann. Hiervon werden etwa 50 vH als Frischmilch, 15 vH für Aufzucht und Mast, 25 vH zur Butter- und 10 vH zur Käseerzeugung verwendet.

Die Hartkäserei. Die **Hartkäserei** ist besonders bedeutend in den westlichen Alpenländern Vorarlberg, Tirol und Salzburg. Von den in erster Linie der Hartkäserei dienenden rund 500 Talsennereien und rund 800 Alpensennereien Österreichs liegen etwa 85 vH in diesen Ländern, und etwa der dritte Teil der gesamten Hartkäseerzeugung entfällt auf Vorarlberg, obwohl dieses Land nur 2,3 vH der Einwohner Österreichs und nur 2,7 vH des Kuhbestandes aufzuweisen hat. Es werden in erster Linie Emmentaler und sog. Halbemmentaler (Laibe von 40 bis 60 kg Gewicht, daher der Name) erzeugt, ferner Käse nach Tilsiter Art usw. Ein großer Teil der Emmentalererzeugung fand bisher im Ausland Absatz.

Die Weichkäserei. Der Mittelpunkt der **Weichkäseerzeugung** ist Oberösterreich, das 1936 etwa 10 000 dz (Camembert, Backsteinkäse, Belpaese, Mondseer usw.) erzeugte. Aber auch Niederösterreich, das Burgenland, Salzburg, Steiermark haben eine bedeutende Käseerzeugung (Käse nach Holländer und Tilsiter Art, Quargeln usw.). Einen guten Ruf hat sich auch die im letzten Jahrzehnt aufgebaute Schmelzkäseerzeugung erworben. Von lokaler Bedeutung, aber für die Versorgung der Landbevölkerung von Wichtigkeit, sind die im ganzen Alpengebiete erzeugten mageren Sauermilchkäse, so der Tiroler Graukäse, der Radstädter, Steirer, Vorarlberger und der als Labkäse erzeugte Pinzgauer Mager-Schnittkäse.

Kurzdienst.

Absatzwerbungen.

Speisequarg und Eiweißkäse:

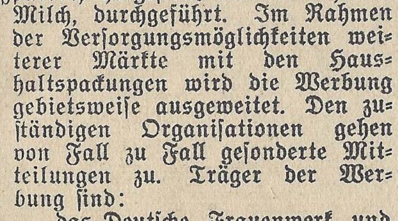
In der Woche vom 3.—9. April ist in Berlin eine Absatzwerbung für Speisequarg und Eiweißkäse (aus entrahmter Milch) durchgeführt worden, die in der Hauptsache getragen war durch eine entsprechende Schaufensterdekoration, bei der das Speisequargplakat verwandt wurde. Zur Verteilung gelangte ferner die bebilderte Neuauflage des Speisequargrezeptdienstes. Das Titelblatt ist auf der Rückseite dieses Ernährungsdienstes im Originaldruck wiedergegeben.

Die Werbung soll in allen Großstädten Deutschlands wiederholt werden. Den zuständigen Organisationen der Gaue wird jeweils rechtzeitig Mitteilung gemacht. Träger der Werbung sind:

die Fachschaft Milch- und Sahneverteiler,
die Wirtschaftsgruppe Einzelhandel,
die Bäckerinnungen,
die Milchwirtschaftsverbände und die Landesbauernschaften.

Milcheiweißpulver:

Ende April wird in einigen Städten Westdeutschlands eine Werbung für das Milcheiweißpulver, hergestellt aus entrahmter Milch, durchgeführt. Im Rahmen der Versorgungsmöglichkeiten weiterer Märkte mit den Haushaltspackungen wird die Werbung gebietsweise ausgeweitet. Den zuständigen Organisationen gehen von Fall zu Fall gesonderte Mitteilungen zu. Träger der Werbung sind:



das Deutsche Frauenwerk und das Frauenamt der Deutschen Arbeitsfront,
für die Aufklärung der Verbraucher;
die Fachschaft Milch- und Sahneverteiler,
die Wirtschaftsgruppe Einzelhandel,
die Milchwirtschaftsverbände und die Landesbauernschaften.

Eingesetzt wird zunächst ein Rezeptdienst, dessen Titelseite hier im Abdruck wiedergegeben ist. Geplant ist ferner die Herstellung eines Werbefilmes.

Kartoffelerzeugnisse:

In Vorbereitung befindet sich die Werbung für die Kartoffelerzeugnisse wie Sago, Kartoffelstärkemehl und Kartoffelpuddingmehl. Zum Einsatz gelangen:

1 Schmalfilm, der die Herstellung und Verwendung behandelt und
1 Rezeptdienst, der 8seitig reich bebildert herausgebracht wird.

Verantwortlich für den Inhalt: Dr. E. Rosenbrock, Berlin, Hasenplatz 4. Druck: Reichsnährstand Verlags-Ges. m. b. H., Berlin N 4, Linienstraße 139/140.